fotolia.com/©Klikk

O equipamento certo para uma mistura perfeita

Liquidificadores, blenders, mixers e batedeiras são essenciais para o setor de alimentação fora do lar e exigem conhecimentos técnicos ao serem utilizados

Eder Capobianco

De que forma você costuma comprar os equipamentos do seu restaurante? Alguma pesquisa detalhada na hora da compra visando ao custo-benefício é realizada? A revista ***Cozinha Profissional***, em todas as suas matérias, busca esclarecer e levar a você, proprietário, o melhor custo-benefício. No setor de alimentação fora do lar, o uso de batedeiras, liquidificadores e *mixers* é constante e por isso a escolha do melhor produto, para ser usado em sua cozinha, deve ser sempre bem planejada.

E na hora de usar? Nesse caso, os cuidados continuam, só que redobrados, pois usar e manejar equipamentos inadequadamente pode comprometer a qualidade de um prato ou drinque, bem como danificá-los, transformando uma solução em problema.

Voltando ao ponto de compra, é necessário prestar bastante atenção ao tamanho do seu estabelecimento, número/dia de clientes e à necessidade de uso. Não adianta equipar uma cozinha com os melhores equipamentos, se a sua necessidade está bem abaixo do que eles propõem. O mesmo se deve pensar para cozinhas que precisam de bons equipamentos.

Se você deseja investir o seu capital na compra desse tipo de aparelhagem, deve ficar atento para ter retorno razoavelmente rápido e agregar valor ao produto final. "O tamanho do estabelecimento determina a qualidade e a potência de cada equipamento. Não adianta usar um liquidificador mais barato se você vai fazer 300 sucos por dia, ele não vai durar. É preciso um mais potente, com lâminas de aço, que certamente custará mais caro, mas tam-

bém terá uma durabilidade maior", exemplifica Camila Cutait Abdalla, executiva da Doural.

É preciso adequar o seu estabelecimento às necessidades do uso real dos aparelhos. *Mixers*, liquidificadores e batedeiras devem e podem ser usados para trazer ao consumidor final um produto de boa qualidade.

Produtos para o mercado

Se você vai comprar um equipamento e não consegue entender as especificações técnicas ou o manual de instruções, o mais indicado é que se contrate o serviço de um consultor especializado no segmento de alimentação fora do lar, que vai indicar quais suas necessidades. Consultar os colaboradores e, principalmente, quem vai trabalhar com a máquina, também é indispensável. Independentemente disso, existem alguns aspectos inerentes ao tamanho do seu estabelecimento e à quantidade de comida ou bebida a ser preparada, que podem auxiliá-lo na hora da compra.

Divulgação/Hobart

Batedeiras – No que diz respeito a batedeiras, pode-se dizer que as mais recomendadas são as planetárias, isto é, com agitadores que também se movimentam. "O agitador deve ir até o fundo do tacho, para não deixar qualquer tipo de sobra", alerta Renato Patrício, gerente da Hobart. "Temos alguns modelos que nossos clientes usam até para desfiar frango", completa, sem esquecer-se de citar que a máquina não tem essa finalidade. Uma batedeira com três agitadores pode ser usada na confecção de massas leves (panquecas), médias (pão doce) ou pesadas (pizza), tendo de três a cinco velocidades.

Liquidificadores – É comum ver estabelecimentos trabalhando com equipamentos indicados para uso doméstico, o que não é aconselhável. O melhor é utilizar modelos profissionais, com alta rotação e copos resistentes de policarbonato, pois depois o barato sai caro. Versões mais modernas possibilitam até controle de velocidade preciso das rotações por minuto.

fotolia.com/©klikk

fotolia.com/©ExQuisine

Entre blenders e mixers

Ambos são muito requisitados em bares, por permitir a preparação de drinques especiais. Devem-se levar em consideração as necessidades de produção de cada estabelecimento, e assim escolher a melhor opção. "Os *mixers* são um 'liquidificador portátil', com menos potência, mas com a praticidade de usá-los dentro de uma panela, por exemplo. Além de serem fáceis de limpar", analisa Camila.

Blenders são equipamentos profissionais, enquanto os *mixers*, versáteis e com *design* diferenciado em alguns casos, foram projetados para uso doméstico, para produção de pequenas doses ou porções, o que não os desqualifica. "*Blenders* possuem muito mais potência (até 3 cv), giram muito mais rápido (até 37.000 rpm) e podem triturar gelo, polpa de frutas e outros alimentos com mais facilidade do que em liquidificadores comuns", aponta Queiroz.

Mixers – Equipamentos de uso doméstico, em sua maioria, para o preparo de pequenas porções. Processam tanto bebidas quanto alimentos, podendo ser comparados a um liquidificador, mas com menos potência e mais praticidade.

Divulgação/Doural

Divulgação/Bras Sulamericana

Blenders – Uma variação dos liquidificadores profissionais são os *blenders*, empregados originalmente na confecção de drinques, não para alimentos, embora possam ser destinados para esse tipo de operação. Esses equipamentos podem ter *timer*, que controla o tempo de batimento e libera o operador para outras funções enquanto a bebida é preparada; proteção acústica; além de serem programáveis em modelos mais avançados. "Os blenders podem processar desde 120 ml até a capacidade total do copo (dois litros), permitindo o preparo de bebidas customizadas para os clientes", explica Fabio Queiroz, engenheiro da Bras Sulamericana.

Manuseio e limpeza

É inegável que tudo que é bem cuidado e limpo tem um tempo de vida útil maior. Ações como movimentar o menos possível a máquina na cozinha e mantê-la em um lugar fixo vão ser determinantes para aumentar o tempo de vida útil dos equipamentos. "É importante estar de olho na velocidade ideal do batedor para cada aplicação", recomenda Patrício, orientando o bom uso de batedeiras.

No que se refere à higienização, a atenção tem de ser redobrada. Contaminação cruzada, alteração no sabor dos alimentos e deterioração precoce são alguns dos problemas que podem surgir a partir de descuidos com a limpeza. "Os equipamentos devem ser totalmente des-

montados, lavados e secos manualmente, para não restarem resíduos de alimentos que possam contaminar a próxima receita", recomenda Camila.

Cada produto tem uma indicação de modo de limpeza próprio, sugerida pelo fabricante, assim como os produtos de limpeza mais indicados para cada material. Os fabricantes sugerem que não se troquem esses produtos por similares mais baratos porque nem sempre eles vão cumprir a sua função. Para *blenders* e liquidificadores, Queiroz aconselha: "Indicamos a utilização de escova especial para remoção de resíduos pesados. Após isso, deve-se usar detergente aprovado para o uso em equipamentos alimentícios diluído em água (1/4 do volume do copo) e circulando em alta velocidade. Após isso, enxaguar. Sempre que necessário, também sanitizar com uma solução de hipocloreto de sódio". ●

Palavras-chave para busca no *site*:
Blenders, *mixers*, batedeiras, liquidificadores

Fornecedores

Access Internacional
www.accessinternacional.com.br
(11) 4448-2733

Bermar
www.bermar.ind.br
(11) 4674-1177

Black & Decker
www.blackanddecker.com.br
0800-7034644

Bras Sulamericana
www.bras.com.br
(11) 4612-1122

Britânia
www.britania.com.br
0800-41 7644

Central Equipamentos
www.centralbr.com.br
(11) 3311-0301

Croydonmáq
www.croydon.com.br
(21) 2776-1928

Di Pratos
www.dipratos.com.br
(11) 3311-1800

Doural
www.doural.com.br
(11) 3328-6228

FMB Foodservice
www.fmbalimentos.com.br
(11) 4702-0200

G. Paniz
www.gpaniz.com.br
(54) 2101-3400

HMT Comercial
www.hmtcomercial.com.br
(11) 6952-7090

Hobart do Brasil
www.hobart.com.br
(11) 6114-8080

Humaitá Louças
www.humaita.com.br
(21) 2106-4200

Libermac
www.libewrmac.com.br
(11) 3328-6022

Stilux Equipamentos
www.stiluxequip.com.br
(11) 5058-9507

fotolia.com/©makuba